

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**VI Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»**



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

об'єму знаходяться в межах контрольного зразка, однак зростає перехід сухих речовин у варильну воду. Очевидно, це відбувається за рахунок переходу у варильну воду цукрів, що вносяться з чорницею. Одним із заходів запобігання втрати цінних водорозчинних речовин під час кулінарного оброблення є застосування незливного способу варіння макаронних виробів. При дослідженні впливу додаткової сировини на кількість і якість клейковини встановлено, що чорничний порошок забезпечує зменшення вмісту клейковини та зниження її гідратаційної здатності. Це може бути пов'язано з тим, що високомолекулярні речовини чорниці виявляють дегідратуючу дію і конкурують з біополімерами борошна за поглинання води. Дослідження крихтуватості макаронного тіста показало, що чорничний порошок сприяє утворенню дрібнокрихтуватого тіста, що призводить до підвищення швидкості пресування та продуктивності пресу. Встановлені оптимальні параметри процесу виготовлення макаронних виробів з чорничним порошком: кількість чорничного порошку – 4 % до маси борошна, температура води для замішування тіста – 37 °С. Ці параметри стали основою для розроблення нормативної документації на виготовлення макаронних виробів з порошком чорниці.

Таким чином, у роботі показана можливість збагачення макаронних виробів цінною дикорослою сировиною – порошком чорниці. Збагачені вироби мають підвищену харчову цінність, відрізняються фіолетовим забарвленням, приємним смаком, що підвищить конкурентоздатність вітчизняних макаронних виробів та забезпечить населення України якісною продукцією, збагаченою біологічно активними речовинами.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Голікова Т.П.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

**Щербакова Е.А., выпускница экономического факультета
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Кондитерские изделия – тот сегмент, в котором потребитель в меньшей степени имеет стойкие предпочтения и в большей степени готов экспериментировать и пробовать все новое, поэтому работа по внедрению новинок, над совершенствованием и расширением ассортимента, как в любой динамично развивающейся компании, всегда актуальна.

Каждая разновидность печенья имеет своего потребителя. Традиционные виды печенья составляют основу спектра продуктов, но в соответствии с потребительскими запросами постоянно разрабатываются новые виды печенья и упаковки. Отечественные марки по потреблению сильно опережают импортные, поэтому эксперты видят необходимость в постоянном расширении данного ассортимента производителями. Эта проблема может быть решена за счет разработки нового вида печенья функционального назначения и формирования его потребительских свойств.

Обогащение печенья ячменной мукой позволит снизить калорийности и увеличить содержание пищевых волокон, в частности бета-глюкана. Природным источником этого полисахарида является зерно ячменя. Бета-глюкан активизирует иммунную реак-

цию организма, создавая защитную систему от вирусов, бактерий, грибков, паразитов и канцерогенов. Это, также, сильнодействующий антиоксидант - нейтрализатор свободных радикалов. Бета-глюкан чрезвычайно термоустойчив, легко переносит низкие и высокие.

Помол ячменя проводили по разработанной нами технологии получения ячменной муки нескольких сортов (особой и обдирной).

Выпечку печенья проводили по рецептурам песочного печенья «Штучное» и сбивного бисквитного печенья «Ленинградское». Оценка качества печенья проводилась в соответствии с требованиями технических нормативно-правовых актов действующих на территории Республики Беларусь.

Часть пшеничной муки высшего сорта предусмотренной рецептурой заменяли на ячменную муку особую. Муку ячменную особую вводили в рецептуру в следующих количествах – 20%, 30%, 40%, 50% и 70%.

При использовании особой ячменной муки удовлетворительные органолептические показатели качества печенья как «Штучного» так и «Ленинградского» были получены уже при использовании 50% и менее ячменной муки в составе композитной смеси.

По результатам лабораторных испытаний были оптимизированы рецептуры печенья «Штучного» и «Ленинградского» с учетом замены 50% муки пшеничной высшего сорта на муку ячменную особую.

Таким образом, экспериментально доказана возможность использования ячменной муки в рецептурах печенья. Использование в рецептуре печенья ячменной муки особой, позволит обогатить эти изделия ценным пищевым волокном: бета-глюканом и витаминами В₁, В₂ и РР, а так же позиционировать данные кондитерские изделия как изделия оздоровительной направленности.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Евдохова Л.Н.

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ

Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ускоряющаяся динамика жизни предопределяет изменение структуры питания и увеличение спроса на продукты быстрого приготовления. К ним можно отнести продукты питания, в частности ржаные и ржано-пшеничные изделия, приготовленные на основе сухих композитных смесей (далее СКС), производство которых является актуальным, представляет научный и практический интерес.

В современных условиях для производителей и потребителей важным является сохранение показателей качества и потребительских свойств не только самих СКС на протяжении всего гарантированного срока хранения, повышение их пищевой и биологической ценности, но и повышение показателей качества готовых изделий на их основе. С этой целью рациональным является использование нетрадиционного растительно-

ШОКОЛАД И ЕГО РОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА Мурзина Н.Р.....	71
СОЛОДКА ПРОДУКЦІЯ ОЗДОРОВЧОГО СПОЖИВАННЯ Щирська О.В., Гасюк М.В.....	72
ПЕКТИНИ ТА ПЕКТИНОВМІСНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ІМУННОГО СТАТУСУ ЛЮДИНИ ШЛЯХОМ ВІДНОВЛЕННЯ КИШКОВОЇ МІКРОФЛОРИ Довгополова О.О.....	73
РОЛЬ ПЕКТИНОВМІСНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ У ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ Федірко А.О.....	74
АНАЛІЗ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Тюшляєва А.Ю.....	75
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ Атанасова В.В., Кушнір Н.А., Куш А.П.....	76
ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ПОГЛЯДУ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ Лопаткін І.І., Сізов О.О., Тьосов С.С., Кузьменко Д.Ю.....	77
ШОКОЛАД І ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЛЮДИНИ Курчевська О.В.....	78
ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОДИН ІЗ АСПЕКТІВ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Осіпенко А.С.....	79
РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН ЯК ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ Жалінський В.В.....	82
ПУТИ ОПТИМІЗАЦІЇ КОРМЛЕННЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЇ ПТИЦЬ Малаки І.С.....	83
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Соц С.М., Кустов І.О.....	84
ЗБАГАЧЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ЧОРНИЦЕЮ Струк Ю.....	85
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Щербакова Е.А.....	86
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.....	87

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848